S

B

NUMĂRUL

22

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE

„SFATURI PENTRU GOSPODARI"

DIRECȚ. REDACȚIONALĂ PROF. UNIV. I. SIMIONESCU



Meșteșugul văpsitului cu burueni

DE

ART. GOROVEI



EDITURA „CARTEA ROMÂNEASCĂ" BUCUREȘTI

Prețul Lei 8.—

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE"

***= 8 lei numărul; celelalte 5 lei.**

Numerele care lipsesc sunt vândute.

CUNOAȘTEREA ȚĂRII

C. 5. **Bucovina** de I. SIMIONESCU*
C. 7. **Dobrogea** de C. BRĂTESCU.*
C. 14. **Românii de peste Nistru** de V HAREA.*
C. 17. **Govora și Călimănești** de I. SIMIONESCU.*
C. 18. **Moldova** de I. SIMIONESCU.
C. 19. **Românii din Ungaria** de I. GEORGESCU.
C. 20. **Jud. Tu da** de I. MUREȘEANU.
C. 21. **Țara Hațegului** de G. TODICA.
C. 25. **Cetățile de pe Nistru** de AP. CULEA.
C. 27. **Valea Jiului din Ardeal** de P. HOSSU-LONGIN.
C. 28. **Țara Bârsei** de N. ORGHIDAN
C. 29. **Vechiul ținut al Sucevei** de V. CIUREA.
C. 30. **Macedo-Românii** de TACHE-PAPAHAGI.
C. 31. **Românii din Banatul Jugoslav** de PR. BIZEREA.
C. 34. **Maramureșul** GH. VORNICU.
C. 39. **Blajul** de ALEX. LUPEANU-MELIN.*
C. 54. **Banatul** de D. IZVERNICEANU.*
C. 55. **Zarandul** de G. CAMBER.*
C. 57. **București** de V. MIHAILESCU.*
C. 62. **Carmen-Sylva** (TEKIRGHIOL) de DR. COCA ODESEANU.*
C. 75. **Republica moldovenească a sovietelor** de N. SMOCHINĂ.
C. 88. **Vatra-Dornei** de I. SIMIONESCU.*

ENERGII ROMÂNEȘTI

C. 11—12. **A. Șaguna** de I. LUPAȘ. (10 l.)
C. 22. **Sp. C. Haret** de I. SIMIONESCU.
C. 24. **N. Milescu** de I. SIMIONESCU.
C. 47. **Dănilă Apostol** de N. P. SMOCHINA.*
C. 53. **A. Odobescu** de AL. TZIGARA-SAMURCAȘ.*
C. 56. **Iord. Golescu** de N. BĂNESCU.*
C. 63. **Gh. Coșbuc** de V. M. SASSU.*
C. 64. **A. Philippide** de I. IORDAN.*
C. 65. **N. Gane** de A. GOROVEI.*
C. 68. **Gh. Lazăr** de PAUL PAPADOPOL.*
C. 70. **G. Enescu** de M. COSTIN.*
C. 71. **C. I. Istrati** de C. KIRIȚESCU.*
C. 72. **Al. Vlahuță** de V. M. SASSU*
C. 73. **V. Pârvan** de I. ANDRIEȘESCU.*
C. 74. **Ion Creangă** pedagog și învățător de V. GHEȚEA.*
C. 76. **P. Cerna** de L. PREDESCU.*
C. 77. **Grigore Ureche și Miron Costin** de L. PREDESCU.*
C. 78. **I. Eliade-Rădulescu** de GEORGE BAICULESCU.*
C. 79. **Ep. Melchisedec** de GH. DINCĂ.
C. 80. **P. Ispirescu** de P. I. PAPADOPOL.*
C. 82. **Cărturarii din Banat** de TRANDAFIR LAȚIA.*
C. 83. **M. Eminescu** de V. GHEȚEA.*
C. 84. **Gh. Țițeica** de N. CIORĂNESCU.
C. 85. **Mitr. Dosoftei** de GH. DINCĂ.*
C. 86. **Dr. I. Cantacuzino** de DR. GR. T. POPA.*
C. 87. **Veniamin Costache** de TEODOR CERBULEȚ *.
C. 89. **V. Alecsandri** de V. M. SASU*.
C. 90. **P. Hașdău** de P. PAPADOPOL.*
C. 91. **Mitr. Antim Ivireanu** de TH. CERBULEȚ. *

ȚĂRI STRĂINE

C. 4. **Finlanda** de I. SIMIONESCU.*
C. 16. **Lituania** de G. NĂSTASE.
C. 23. **Danemarca** de MAGDA D. NICOLAESCU.
C. 32. **Coasta de Azur** de I. SIMIONESCU.
C. 33. **Elveția** de TRAIAN G. ZAHARIA.
C. 35. **Austria** de I. SIMIONESCU.
C. 36. **Belgia** de TRAIAN G. ZAHARIA.
C. 37. **Afganistanul** de I. SIMIONESCU
C. 41. **Pe urmele lui Robinson Crusoe** de I. SIMIONESCU.
C. 42. **Din Norvegia** de I. CONEA.*
C. 44. **Japonia** de I. SIMIONESCU.*
C. 45. **Intr'o mănăstire din Himalaya** de MIRCEA ELIADE.*
C. 48. **New-York** de P. COMĂRNESCU.*
C. 59. **Abisinia** de I. SIMIONESCU.*
C. 60. **Polonia** de I. SIMIONESCU.*
C. 66. **Lecturi geografice.—Asia** de I. SIMIONESCU.*
C. 81. **Sfântul munte** de AUREL COSMA.*

ISTORIE

C. 25. **Cetățile moldovenești de pe Nistru** de AP. D. CULEA.
C. 43. **Din vremea lui Ștefan cel Mare** de GEN. R. ROSETTI.*
C. 51. **Țara visurilor împietrite** (EGIPTUL) de MIRCEA HEROVANU.*
C. 61. **Date istorice și culturale din România** de CRONICAR *

SERIA B. No. 22
CUNOŞTINŢE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI



MEŞTEŞUGUL VĂPSITULUI CU BURUENI



DE

ARTUR GOROVEI

Meşteşugul văpsitului erà, într'o vreme, în mare vază la poporul nostru. Pe atunci nu se întrebuinţau prafurile pe care astăzi le cumpără sătencele de prin prăvălii, ca să văpsească lâna din care fac îmbrăcăminte sau scorţuri, ori inul şi cânepa. Gospodinele, pe vremurile acelea, îşi făceau singure văpseli de toate culorile, numai din flori, buruene, frunze de copaci, coajă de copaci şi chiar din fructe de copaci.

Dela o vreme, de când au năvălit fel de fel de prafuri, meşteşugul văpsitului a dispărut din satele noastre. Femeia care are ceva de văpsit, nici măcar nu se mai osteneşte să topească praful ea singură, ci se duce în oraş, unde sunt anumiţi meşteşugari, şi pentru câţiva lei, a scăpat de orice grijă : are sculele văpsite gata, după gustul văpsitorului, ori după felul prafului care se găseşte la prăvălie.

Gospodina se înţelege că nu mai munceşte, dar nici lucru frumos văpsit nu are, şi nici culoare trainică.

Priviţi, de pildă, o scoarţă din vechime şi una ţesută în zilele noastre. Nici pomeneală de

asemănare. Ce culori dulci au scoarţele vechi, văpsite cu substanţe scoase din flori şi buruiene, câtă varietate de nuanţare, şi cât de sălbatece sunt culorile de astăzi, făcute cu anilinuri. Şi pe când o scoarţă de acum o sută de ani îşi păstrează frăgezimea culorilor, cele de astăzi, dacă le ţii la soare, se şterg, ba se şterg chiar şi numai stând în casă, la umbră.

Pricinile pentru care sătencele noastre au uitat acest meşteşug, sunt mai multe, şi nu avem de gând să ne încurcăm în deslegarea chestiunilor acestora. Ţinta ce urmărim, prin cărticica aceasta, este să împrospătăm, în mintea gospodinelor dela sate, cunoştinţele pe care nu le-au moştenit dela bunicele lor, să arătăm cum se pregăteau, de către acestea, văpselile din plante, nădăjduind că meşteşugul care făcea cândva fala neamului nostru, va începe iarăşi să înflorească în satele noastre.

Doi oameni de bine, iubitori de ale noastre, şi pe cari moartea ni i-a răpit, tocmai când erà mai rodnică munca lor : *Tudor Pamfile* şi *Mihai Lupescu*, au adunat, cu trudă multă, din colţurile ţărilor locuite de români, toată ştiinţa meşteşugului văpsitului, despre care bătrânii satelor mai păstrau câte o amintire sfioasă, şi au alcătuit o carte întreagă [1]), de care ne călăuzim în lucrarea aceasta.

Fără munca acestor doi vrednici apostoli ai neamului, a cărora amintire trebue să rămâe, s'ar fi perdut orice urmă a meşteşugului, şi de aceea şi pentru aceasta trebue să le fim recunoscători.

---

1) *Cromatica Poporului Român*, Bucureşti, 1914. Volumul XXIV din colecţiunea Academiei Române, intitulată: «Din viaţa poporului român».

I

Plantele întrebuinţate pentru pregătirea culorilor

Cărticica aceasta va puteà fi folosită numai de către aceia cari ştiu cum se ţese şi cum se pregătesc firele în acest scop; în filele ce urmează arătăm numai cum se pregăteşte văpseaua şi cum se colorează cu dânsa. Cu alte cuvinte, ne ocupăm numai de meşteşugul scoaterei materiei colorante din plante.

Plantele întrebuinţate sunt numeroase, şi numele lor variază, după diferite localităţi. Multe plante au nume deosebite în Moldova, Bucovina, Muntenia şi Ardeal, şi în lista ce urmează am pus toate numirile cu care este cunoscută aceiaş plantă, adăugând şi numele latinesc întrebuinţat în ştiinţa botanicei.

AGUD, *dud, frăgar, cirici, iagăr, mură*. Pe latineşte *morus alba şi morus nigra* (agudul negru). Frunzele agudului dau văpseaua galbenă.

ALIOR, *laptele cânelui, buruiană de negri, laptele cucului, laptele lupului, aior, buruiană de friguri, buruiană măgărească*. Trei varietăţi de *Euphorbia*, cunoscute sub numele de *alior*, dau culoarea galbenă.

ARIN, ANIN *(Alnus incanna, A. gluiinosa)*. Culoarea galbenă se scoate din scoarţa arinului. Zeama, amestecată cu calaican, văpseşte negru.

ARŢAR, *aţar, arciar (Acer platanoides)*. Din coaje iese culoarea neagră.

BOB, *favă (Vicia Faba, Faba vulgaris)*. Vârfurile de bob, fierte şi cu alte plante, dau culoarea neagră.

BOZ, *bozie (Sambucus ebulus)*. Boabele bo-

zului dau culoarea neagră *(murie*, sau *fumurie)*.

BRÂNDUŞĂ, *şofran vărgat (Crocus reticulatus)*. Florile dau o culoare galbenă deschisă şi culoarea măslinie.

BROBÎNŢAR, plantă cunoscută cu acest nume prin judeţul Dolj, face boabe din care se scoate culoarea galbenă.

BRUSTURE, *lopuc, lipan (Lajppa major)*. Culoarea neagră se scoate din *brustur amar* şi *brusturul caprii*, şi din alte varietăţi.

BUMBIŞOR, *floare de perină, iarbă de perină, bubă în cap (Anthemis tinctoria)*. Din flori se scoate culoarea galbenă.

CALIN *(Viburnum opulus)*. Din fructele arborului numite *căline*, se scoate culoarea roşie.

CATINA *tamariscă (Tamaryx germanica, Myricaria germanica)*. Culoarea neagră.

CEAPA *(Allium Cepa)*. Din coji de ceapă iese culoarea galbenă.

CIMBRIŞOR, *cimbru, sărpun, schinduf, timian. (Thymus serpyllum)*. Dă culoarea roşie.

COADA CUCOŞULUI, *cerceluş, clopoţel, iarbă de dureri*, pecetea lui Solomon *(Polygonatum off.* şi *vulgare)*. Din rădăcinile plantei se scoate culoarea roşie.

CORN *(Cornus mas)*. Din frunze iese culoarea roşie.

DEDEŢEI, *dediţă, adormiţele, sisinei, sufleţele, vânturele (Anemone Pulsatilla)*. Dă culoarea verde.

DROB, *drobuşor, laba mâţei (Isatis tinctoria)*. Dă culoarea galbenă şi verde.

DROBIŢA, *drob, drobişor, drog, genistră, ginistru, grozană, inistru (Genista tinctoria)*. Culoarea galbenă. Cu alt tratament dă verde,

GLADIŞ, *verigariu (Acer tataricum).* Din coaje iese culoarea neagră.

GORUN, *Tufan, şlădun (Quercus pedunculata).* Dă culoare neagră, din frunze şi coaje.

LEMN CÂNESC, *lemnul cânelui, mălinită, mălin negru (Ligustrum vulgare).* Din coajă se scoate culoarea galbenă; combinat cu calacan, dă negru.

LUŞTE, *ghiocel, cocoşei, nodute, omătute, peleşei (Leucojum aestivum),* dau galben.

MAC, *somnişor, aşiaşiu (Papaver somniferum).* Dă culoarea verde.

MĂCIEŞ, *rug, rujă, cacadâr, trandafir sălbatec (Rosa canina) ; păducel, mărăcine, gheorghin (Crataegus monogyna).* Dă o culoare roşie din coajă.

MĂCRIŞ *(Rumex acetosella).* Dă galben.

MĂLIN, mălin negru, prun sălbatic *(Prunus padus).* Dă culoarea galbenă.

MĂR, *(Pirus malus).* Se întrebuinţează şi mărul domestic şi cel sălbatic sau *păduret, (Pirus acerba),* din scoarta cărora se scoate culoarea galbenă. Cu frunzele de *măr acru* se face culoare roşie.

MESTEACĂN, *(Betula verrucosa).* Din frunzele culese când încep să se îngălbenească, iese culoarea galbenă.

MOŞDREAN, *urm, frasin de munte (Fraxinus ornus).* Din coajă se scoate culoarea neagră.

NUC *(Juglans regia).* Frunzele dau verde.

PĂPĂDIE, *papadea, papalungă, părăsita găinilor,* dă galben.

PĂR, *(Pirus communis).* Coaja dă culoarea galbenă.

PĂSTRĂV DE NUC, *burete de nuc, (Polyporus squamosus).* Dă galben.

PERJ, *prun (Prunus domestica).* Din coajă se prepară culoarea verde.

PLOMUNĂ, plantă de apă *(Pulmonaria off.)* Din rădăcină se scoate văpseaua neagră.

PORUMBEL, *porumbar, mărăcine, scorombar, spin, coțobrel* (Prunus spinosa). Din coajă iese culoarea roșie.

RĂCHITĂ, nume dat pentru toate soiurile de *sălcii, răchiți* și *răchițele : răchită, salcie, răchită albă, mlajă, răchită roșie, lozie, răchită moale, răchită puturoasă, salcă, salcie moale,* etc. Din ramuri se scoate culoarea galbenă.

RAPIȚA SĂLBATECĂ, *napi, brâncuță, muștar, hardal, ridiche sălbatecă, hrenoasă (Brassica rapa, B. campestris,* etc.) Florile dau culoarea galbenă.

ROBIE, *pupezele, orăstică, pupăgioară, pupăză, pipigioi (Orobus vernus).* Din rădăcină se scoate culoarea roșie.

ROIBĂ, *pațachină, rumenele, rodea, broim* (Rubia tinctorum). Ca și *robia.*

SALBĂ MOALE *(Evonymus latifolius).* Din coajă iese culoarea galbenă.

SALCIE v. *răchită.*

SĂPUNEL, *săpunariță, săpunul calului, săpunul popii, odogaciu (Saponaria off.)* Din flori se scoate galben.

SCORUȘ *(Pirus sorbus).* Dă culoarea neagră.

SCUMPIE, *scumpină (Rhus cotinus).* Din coaje iese culoarea galbenă.

SIMINOC, *semenic, siminic (Helichrysum avenarium).* Din flori se scoate culoarea galbenă.

SOC *(Sambucus nigra).* Și frunzele și scoarța dau galben.

SORA SOARELUI, soarea soarelui, floarea

soarelui (Helianthus anum). Sămânța se întrebuințează la prepararea culoarei verde.

SOVÂRF, *solovârf, sovârc, sovovârf, dost, milot (Origanum vulgare).* Din flori se scoate o culoare galbenă portocalie. Combinată cu zeama din coajă de măr, dă roșu ; cu zeamă de nuc, dă negru.

STEJAR *(Quercus sessilifora).* Din coajă, iese culoarea neagră.

STEVIE, *ștcghie, ștevie (Rumex patientia).* Din rădăcini se scoate culoarea galbenă.

ȘOFRAN, *șofrănel, șofrănaș (Carthanus tinctorius)* Din flori iese culoarea galbenă.

ȘOLDEALĂ, *vetrice, buruiană de ceas rău, fericeà, măruncă neagră, joltcală, gălbănare (Tenacetum vulgare).* Din frunze și trunchiu se scoate un galben frumos.

TĂTĂIȘ, *aurată, mărgărită, ochiul boului, roman, romoniță (Chrysanthemum Leucanthemum).* Florile dau culoarea galbenă.

TILICHIN, *tulichină, tulpin, tulpină, cleiță, piperul lupului, lemn cânesc (Daphne Mezereum).* Din crengi și scoarță iese văpseaua galbenă.

TUTUN, *duhan, tabac (Nicotina Tabacum).* Frunza dă o culoare untdelemnie închisă.

URZICĂ *(Urtica dioica).* Din rădăcini se scoate culoarea galbenă.

VIORELE, *ghiorele, găurele, zambilă de câmp (Scilla bifolia).* Din flori curate, fără picioarele lor, se scoate culoarea albastră, dar trebue mare cantitate.

VIȚĂ DE VIE, *lăuruscă, răuruscă, levruscă, vie, viță, viță sălbatecă (Vitis vinifera).* Din frunze iese culoarea galbenă.

ZÂRNĂ, *umbra nopții (Solanum nigrum)* Din frunze și poame se scoate culoare neagră.

ZARZĂR, *cais, apricos (Prunus armeniaca).* Din frunze iese culoarea galbenă.

ZDREVIŢ, tufă lemnoasă, cu hlujul lemnos gălbui, cu frunzele ca lemnul Domnului, dă o culoare galbenă.

II

Câteva lămuriri pentru pregătirea culorilor

Din aceste diferite plante se scoate materia colorantă prin diferite sisteme, dintre care unele cu totul primitive.

Plantele se fierb. Apa care se crede mai bună, este cea de pârâu, care-i mai *moale* decât apa de fântână. Dacă nu este, prin apropiere, vreo apă curgătoare, se întrebuinţează şi acea de izvor, sau de fântână.

Ferberea se face în orice vas, chiar de lut ; dar dacă se fierbe în vas de aramă spoit e şi mai bine.

Timpul ferberei variază şi după felul plantei, şi după tăria culorei ce se caută. Sunt plante care trebuesc ferte chiar trei şi patru ceasuri.

Cojile de arbori se ferb mai mult timp, pentru că din ele iese culoarea mai cu greu ; boabele, precum cele de scoruş, de boz, bursemele de arin, sau cojile verzi de nuc, se ferb mai puţin, pentru că materia colorantă iese mai repede.

Dela unele plante se fierbe numai floarea. dela altele hlujul sau numai rădăcina ; dela altele se fierbe, la un loc, şi florile şi hlujul, şi dela unele numai frunzele.

Unele plante se ferb întregi, cum se culeg,

iar altele după ce sunt fărămițate, hăcuite. Unele se fierb verzi, îndată ce se culeg ; altele se usucă la umbră, se păstrează în pungi de pânză, la loc uscat, și se fierb când este nevoe.

Sunt plante care se pisează în piue speciale. Prin unele locuri piuele acestea sunt săpate în pământ și lipite cu lut.

Nu este o regulă generală pentru toate localitățile, și nici pentru toate meșterele din acelaș sat ; unele procedează într'un fel, altele în altul, dar rezultatul este acelaș.

Unele culori sunt speciale pentru fire de lână, altele pentru cânepă. Din unele plante se scoate o culoare galbenă mai puțin frumoasă, pentru a văpsì fire pe care tratându-le din nou cu o culoare albastră, să deie diferite nuanțe de verde sau de roșu.

Sunt culori speciale pentru văpsit firele de lână din care se fac vărgi galbene la fote, straie, velințe și cadrilaturi.

Multe culori se obțin din combinația mai multor plante ; pentru unele se întrebuințează, în aceste combinații, diferite produse chimice, care uneori servesc și singure la văpsit. Așà la văpsire se pun *boiele*, adică prafuri de toate culorile care se găsesc în prăvălii, anilină, calaican, etc.

Cele mai multe plante dau culoarea *galbenă;* din lista de mai sus sunt 36 ; din 11 se scoate culoarea neagră, din 10 cea roșie. Pentru verde se întrebuințează numai patru plante, și diferitele nuanțe se capătă din culoarea fundamentală galben, în combinație cu altele. O singură plantă servește pentru pregătit culoarea albastră, *viorelele,* dar astăzi aproape nu se mai întrebuințează acest sistem, și gospodinile se servesc de produse chimice, în special de *piatră al-*

bastră, numită și *lulachiu*, sau de *sineală*, și prea rare ori se mai amestecă la pregătirea culorii și vreo plantă, care dă culoare galbenă, pentru a produce variații de albastru.

III

Impietrirea vopselei

După ce s'a scos din plante, materia colorantă, *se împietrește.*

Impietrirea se face punându-se în zeama obținută prin fierberea plantei, o câtime de *piatră acră*, pisată mărunt, ca să se topească.

Prin unele locuri frunzele nu se fierb, ci se pun în *borș crud*, de odată cu firele de văpsit, și stau trei zile; apoi se pun în leșie iute, în care s'a topit piatră acră, și astfel se împietresc, de odată, și văpseaua și firele.

Se mai obișnuește ca firele să se puie mai întâi în văpseaua scoasă din plante, fără să fie împietrită, și se țin până ce firele capătă culoarea dorită, și pe urmă se împetrește văpseaua cu piatră acră, și în ea se pune firele o ultimă dată.

Cantitatea de piatră acră întrebuințată la împietrire, nu-i determinată; meșterele care știu să cântărească materialele de care se servesc, pun: cam 20 până la 30 grame de piatră acră la 12 litri de zeamă.

Prin alte locuri piatra acră se toarnă în zeamă în timpul când fierbe cu firele în ea.

Cu piatră acră se împetresc și substanțele chimice întrebuințate la văpsit, precum *lulachiul*, din care se prepară culoarea albastră. Lulachiul se mai numește: *lolachiu, liliachiu, piatră de brâie, piatră albastră, vinețeală, pia-*

tră de albastru, piatră de fote. Se fierbe apa cu piatră vânătă și în ea apoi se pune văpseaua.

Lulachiul se mai prepară și cu *usuc*, adică apa în care s'a spălat întâia oară lâna oilor. Lulachiul se pune în *usuc* să se topească.

Pentru obținerea culoarei din unele plante, se împietresc firele mai înainte de a le vârî în substanța colorantă.

Impietrirea firelor se face ținându-le un timp oarecare în apă cu piatră acră, ori în borș cu piatră acră, ori în zăr de vacă, în moare de curechiu (zeamă de varză), în zăr cu piatră acră, sau în ***huște***, adică tărâțele cu care se înăcrește borșul.

IV

Cum se fac văpselele

1. *Culoarea galbenă*

Frunzele de *agud* verzi se ferb și împietrește zeama cu piatră acră. In lichidul cald se ține lâna, până ce capătă culoarea dorită, apoi se clătește în apă.

Pentru altă nuanță de galbăn se fierb la un loc frunze de *agud* și de *zarzăr*.

Aliorul, cules prin luna lui Maiu, se fierbe și se împietrește zeama. Firele se țin în lichidul cald.

Ca să capeți un *galben ruginiu*, aliorul se taie dela fața pământului, pe la Sf. Ilie, se pisează și să lasă în apă o noapte, ca să dospească sau să se plămădească. A doua zi se stoarce zeama, iar aliorul se usucă la soare ; apoi se pune iar în zeama lui și se fierbe. Se scoate a-

liorul şi lichidul se împetreşte, iar firile se fierb.

Culoarea *cărămizie* se scoate fierbând coajă de arin.

Culoarea *galbenă deschisă*, sau *opărită*, pentru bumbacul cu care se ţese vrâstele şi florile de pe ştergare, se scoate din flori de *brânduşă*, fierte până ce dau o zeamă măslinie, în care se ţin sculele de bumbac, la căldură, o zi sau o noapte.

Bobiţele de *brobinţar*, înainte de a se coace bine, se culeg, şi se păstrează la uscăciune. Când ai nevoe, le pisezi în piuliţe, le fierbi, şi în zeamă pui o lingură de apă tare, la o vadră de apă, în care fierb puţin firele.

Florile de *bumbişor*, uscate la umbră, se fierb. Sculele de lână sau bumbac, împietrite întâi cu piatră acră, se ţin în lichid la căldură, pe lângă foc.

Coji de ceapă uscate, fierte bine şi împietrite.

Flori de drob uscate la umbră, fierte două ceasuri ; zeama împietrită. Sculele împietrite în zăr cu piatră acră.

Drobiţa culeasă când este bine înflorită, se fierbe şi se împietreşte. In unele locuri sculele, după ce s'au scos, se zolesc în leşie, şi se usucă la soarele de dimineaţă, care li dă *faţă* mai frumoasă, pe când soarele de după amiază *scoate* văpseaua, o decolorează. Pe aiurea, drobiţa se taie mărunt, ca pătrunjelul pentru bucate, se lasă două zile în apă şi apoi se fierbe, şi se împietreşte. Prin alte părţi se culege numai floarea de drobiţă, se usucă la soare, şi se pune la plămădit în apă. Când apa începe să se îngălbenească, se strecoară, florile se pun să *se sorească* la soare, două sau trei ceasuri, şi apoi le-

gate într'o pânzătură, se scufundă în apa lor și se fierb. Zeama se împietrește. Alții fierb drobița întreagă, hlujul și florile, iar firele, înainte de a le introduce în zeama aceasta, se împetresc cu piatră acră topită în borș. Se face și altfel : frunzele și florile se usucă bine și se freacă între palme până se prefac în praf, care se ferbe și zeama se împetrește ; sau, se fierbe drobița, în zeamă se pun firele și se lasă trei zile la căldură, apoi se toarnă peste ele cenușă, se freacă firele în acest amestec, unde se mai lasă un ceas și apoi se scot. In alte părți se culeg numai frunzele de drobiță, și se pun, odată cu firele, *în borș crud*, în care se țin trei zile, după care se pun în leșie tare cu piatră acră. Se face și altfel : drobița bine dumicată și împietrită se pune într'o oală cu un singur scul, și oala se umple cu *borș sălciu*, adică mai acru de cum se întrebuințează la mâncare, și se fierbe cam o jumătate de ceas, după care sculele se moaie în leșie călduță, timp de trei ceasuri, și se usucă la soare, sau în casă la căldură. Astfel tratate, firele au culoare galbenă deschisă, care se mai poate obține și astfel : drobița se usucă la umbră, se sfărâmă în palme, se amestecă cu piatră acră și se toarnă peste firele puse într'un ceaun care se umple cu borș limpede și se încălzește cu încetul pe lângă foc. Pe urmă firele se spală în leșie tare.

Coajă de *lemnul cânelui*, de *păduref* și de *mălin* fiartă la un loc, și împietrită.

Luștele se fierb de verzi, cu frunze și cu floare, în căldare spoită. Sculele se pun împietrite.

Se fierbe coajă de *păduref acru*, se împietrește și sculele se țin câteva ceasuri, după care se usucă la soare, sau în casă, pe lângă foc.

Dacă se doreşte un galben deschis, se mai pun la fiert şi frunze de păduret. *Galben auriu* se obţine astfel: patru kilograme de scoarţă de *măr acru* se fierb în patru litri de apă, vreme de un ceas, la un loc cu un kilogram de lână şi piatră acră. Lâna se scoate după ce apa s'a răcit. Pe aiurea se pisează coajă şi muguri de păduret, dar mugurii să nu fie uscaţi şi se fierb până ce dau o culoare frumoasă pe cârpa cu care se încearcă. Se împietreşte zeama şi se lasă firele în ea cam jumătate de zi, apoi se clătesc în leşie. Alte gospodine după ce au fiert coaja de măr, toarnă în ea cam 60 grame de ţipirig la un decalitru de zeamă, iar altele fierb la un loc drobiţă şi coajă de păduret. *Galben aprins* se capătă văpsind firele cu drobiţă şi, după ce s'au uscat, le vâră din nou în văpsea din scoarţă de păduret acru.

Frunzele de mesteacăn culese pe la Sântă-Măria mică, se fierb până ce apa se face galbenă. Trebue un coş de frunze la zece litri de apă. După ce a fiert bine, se lasă 4—5 ceasuri ca să *se plămădească* frunzele, după care se tescuesc în mână, ca să iasă toată culoarea din frunze. Se împietreşte cu 20—30 grame de piatră acră la decalitrul de apă, şi sculele se fierb cam jumătate de ceas, şi capătă o culoare *galbenă ca lămâia*, care nu iese la spălat şi nici la soare. Culoarea *galbenă întunecată* o dă scoarţa de mesteacăn în borş acru amestecat cu apă şi împietrită. Prin unele locuri frunzele de mesteacăn se culeg toamna, când dau să cadă şi se usucă; se fărâmă bine în mâni, şi praful obţinut se fierbe cu ramuri de păduret acru, şi dau o frumoasă culoare galbenă. *Galben deschis* sau culoare *alămâe* se capătă din frunze de mesteacăn culese în luna Iunie, uscate şi fă-

cute praf, şi fierte la un loc cu frunze de mesteacăn galbene, căzute toamna, şi cu vârfuri de răchiţică tânără, cu câteva frunze pe ele. Zeama se împietreşte. Aceiaş culoare se capătă dacă firele se împietresc mai întâi în zăr de vacă.

Păpădia se fierbe cu rădăcină cu tot.

Coaja de *păr* se fierbe şi se împetreşte.

Pe nuc creşte un burete care se cheamă *păstrăv*. Sfărâmat în bucăţi, fiert bine şi împietrit, păstrăvul dă o culoare galbenă foarte trainică.

Din toate soiurile de *ră hită* sau *salcie*, se scoate culoarea galbenă. Vârfuri de salcie tânără, sau *răchiţică*, în cătime de patru kilograme, se fierb cu patru litri de apă, care se împetreşte, şi în ea se fierbe lâna, care nu se scoate până ce nu se răceşte apa. Galbenul astfel obţinut are o culoare *aurie*. Vârfuri de răchiţică de luncă cum şi mugurii se pisează şi se fierb. Zeama se scurge în alt vas, se pune în ea lâna de văpsit şi piatră acră, şi se lasă lângă foc o zi, după care se scoate şi se usucă. Tot aşà se capătă o culoare *galbenă alămâie*, ferbând coaja şi frunzele de răchiţică. Prin alte locuri văpseaua se împietreşte înainte de a se pune firele în ea. Este răchită *roşie* ; se jupueşte coaja de pe ramurile mai groase de 2 centimetri, şi se curăţă partea verde de deasupra ; ceeace rămâne se fierbe două ceasuri, se scurge zeama şi se împietreşte. Firele se fierb în acea apă două ceasuri, se clătesc şi se usucă. Culoarea aceasta serveşte la văpsit, în special, păturile, velinţele, cadrilaturile şi broboadele de legat la cap, prin judeţul Prahova.

Florile de *rapiţă sălbatică* se culeg când sunt bine desvoltate şi se usucă la soare. Un

kilogram de flori se pune la plămădit în zece litri de apă, și se lasă până ce lichidul se îngălbenește. Se strecoară, și florile se întind la soare ca să se sorească trei ore, apoi se pun într'o pânzătură, care se introduce în lichidul ce se pune la foc și se împietrește. Culoarea aceasta e specială pentru firele de lână din care se fac vărgături galbene la velințe, la brâie, la diferite așternuturi.

Din coaza de *salbă moale* se scoate văpsea galbenă pentru lână și pentru ouă.

Galben portocaliu se scoate din flori de *săpunel* și *sunătoare*, uscate la soare, și plămădite în apă până la 6 ceasuri; florile se scot, se soresc până se usucă bine și apoi se fierb cu piatră acră.

Se curăță de coajă ramuri de *scumpie*, se taie în bucăți și se fierb cu piatră acră.

Florile de *siminoc* se usucă la umbră, se toacă mărunt, se pun la plămădit în borș, timp de o noapte, și se fierbe cu piatră acră în apă.

Florile de *soc* se pisează și zeama se fierbe cu piatră acră.

Florile de *șovârf*, uscate la umbră, prefăcute în praf, și amestecate cu praf de flori de *drobiță*, fierte și împietrite, dau culoarea *galbenă portocalie*.

Rădăcina de *stevie* se scoate din pământ toamna, după ce s'a uscat floarea, și se spală bine , când s'au uscat, se rad pe răzătoare, ca hreanul, și se fierb până ce iese culoarea galbenă frumoasă. Pe aiurea se pisează rădăcinile într'o piuă și se fierb cu piatră acră. Astfel se obține un *galben ruginiu*.

Măciuliile de *șofran* înflorit se fierb, și în lichidul colorat se pun sculele împietrite.

Frunze și trunchiu de *șoldeală* se fierb și se

împietreşte zeama după ce s'a răcit. Se capătă un galben foarte frumos.

Din flori de *tătăiş*, din crenguţi şi scoarţă, de *Arlichin*, fierte la un loc, iese galben obişnuit, iar din frunze de tutun iese un galben *untdelemniu închis.*

Rădăcinile de *urzică* se pisează, se fierb în borş proaspăt, zeama se vântură, se lasă de se răceşte şi se împietreşte. Sculele se pun în lichidul răcorit, şi stau mai multe zile, până se îngălbenesc.

Frunza de *viţă de vie* se fierbe şi se împietreşte. Se întrebuinţează mai mult la boit scule de bumbac.

Zdreviţul se usucă, se face praf şi se fierbe cu frunze de mesteacăn care cad toamna îngălbenite. Firele se ţin o zi în acest lichid, şi capătă o culoare *galbenă închisă.*

2. *Culoarea albastră*

Dinte toate florile, numai *viorelele* se întrebuinţează la pregătirea culorei *albastre.* Florile se culeg fără picioruţe, se fierb şi zeama se împietreşte. Când lichidul are culoarea albastră *stânjenie*, se pun sculele şi se fierb. Culoarea aceasta se întrebuinţează la făcut mijlocurile de flori la covoare, iar bumbacul ţine loc de arniciu albastru la cusut *pui.*

Culoarea albastră se obţine din substanţa chimică numită *lulachiu* sau *piatră albastră,* care se găseşte în comerţ. Prepararea văpselei se face în mai multe chipuri.

Cel mai obişnuit sistem este : se fierbe apa, se pune în ea piatră acră, şi când aceasta s'a

topit, se pune şi lulachiul ; în acest lichid se fierb sculele.

Alte modificări ale procedeului sunt următoarele :

Se toarnă apă fiartă peste cenuşă, şi se lasă o zi şi o noapte, de se face leşie tare, în care se pune lulachiu, şi după ce lichidul stă aşà iar o zi şi o noapte, se întrebuinţează pentru văpsit sculele. Alte gospodine nu pun lulachiul direct în apă, ci-l leagă într'o pânzătură, pe care o atârnă de marginea vasului cu apă, ca topirea să se facă tot cu încetul. Sculele stau trei zile în acest albastru, apoi se scot şi se usucă la soare, şi apoi iar se ţin în albastru o zi şi o noapte şi dacă nu au prins bine culoare se mai moaie şi a treia seară.

In *usuc* se pune lulachiu în pânzătură, şi când s'a topit bine, se pun sculele în albastru, iar prin unele părţi, în loc de usuc, lulachiul se topeşte în borş.

Prin alte părţi, usucul se toarnă peste cenuşe, de fierbinte, şi apoi se pune lulachiul şi se lasă trei zile, ca să se plămădească. Firele se ţin în acest albastru o zi şi o noapte. Astfel se prepară albastrul cu care se văpsesc dungele dela fote, cadrilaturi, brâne şi altele.

Se sfarmă bine piatra albastră, şi peste ea se toarnă apă tare, făcându-se un amestec ca grosciorul, peste care se toarnă zăr fiert.

Culoarea albastru închisă se capătă astfel : se văpsesc mai întâiu sculele în albastru cu lulachiu şi leşie, şi apoi se moaie repede în altă văpsea făcută din apă fiartă cu coajă de arin şi puţin calaican. In Dolj, acest albastru se întrebuinţează pentru colorat găitanele de lână dela iţari, şube, etc.

Pe Valea Someşului pentru un kgr. de lână

se fierbe şase litri de apă cu jumătate litru cenuşă şi zece grame săpun ; în această leşie se pune lulachiu într'o cârpă şi se lasă 6—7 zile, şi când e bine topit, se pun în lichid sculele, unde stau 6—7 zile.

Albastru închis se mai obţine astfel : se văpsesc mai întâiu firele în apă fiartă cu rădăcină de stevie şi piatră acră, şi apoi se introduc în albastru preparat în modul următor: se încălzeşte usucul de oaie până se acreşte, şi în el se pune piatra albastră, într'un săculeţ ; când s'a topit, se aruncă în lichid sculele şi se ţin o zi şi o noapte.

Se fierb la un loc lulachiu şi beldii de lemn cânesc, şi în zeamă se toarnă piatră acră topită în rachiu.

Culoarea albastră se mai prepară şi din *sineală.*

Se dizolvă sineala în zăr de vacă ; se introduc firele şi peste ele se presară praf de piatră acră. In alte părţi, se toarnă usuc peste cenuşă şi se lasă trei zile la loc căldicel, după care se pune la foc turnând în lichid sineală într'o cârpă, ca să se moaie cu încetul.

Se fierbe sineala în leşie şi în ea se vâră sculele ; cine vrea, vâră sculele astfel văpsite în apă fiartă cu coajă de măr împietrită.

Se fierb rădăcini de stevie, şi lichidul se împietreşte ; se fierb firele în el, şi după ce s'au scos şi s'au uscat bine, se pun în usuc în care s'a topit sineală.

Se întrebuinţează foarte mult, pentru obţinut culoarea albastră, anilina albastră, care se plămădeşte în borş şi plămădeala se toarnă în borş călduţ, iar în acest amestec se adaogă piatră acră. In acest lichid se fierb sculele.

3. *Culoarea verde*

Zeama de *răchitică*, amestecată cu usuc de lână laie, dă verde, precum şi dacă răchitica o fierbi cu *alior* şi piatră acră.

Drobiţa culeasă cu floare şi frunze, uscată la umbră, se fierbe o zi întreagă în apă amestecată cu borş; în zeama ferbinte se vâră sculele şi se lasă două ceasuri.

Dacă în loc de *drobiţă* se întrebuinţează *drob*, se capătă un verde ***burătăciu***, adică în culoarea buratecului.

Verde untdelemniu iese din frunze de nuc şi coajă de arin sfărâmate, fierte bine şi împietrite.

Se ferbe lulachiu, care dă o zeamă albastră, în care turnând o lingură de *vitriol*, se schimbă în verde. Se ferbe din nou şi sculele se ţin puţin timp în lichid.

Lulachiul fert cu zăr, dă verde, iar cu *şoldeală* şi piatră acră, dă un verde bătând în alb, numit *cederie* prin judeţul Râmnicul-Sărat. Tot pe acolo, se obţine un verde gălbiu, numit *prăzuliu*, adică în culoarea prazului, astfel: se face zeamă albastră din usuc şi lulachiu şi în ea se ferbe şoldeală şi piatră acră; se pune lulachiu, până se face lichidul verde, şi apoi se ferb firele, punând şoldeală şi piatră acră.

Dacă în apa ce rămâne dela prăzuliu, după ce s'au scos firele, se pune şoldeală şi se fierbe cu piatră vânătă şi puţin calaican, se capătă un verde de culoarea untedelemnului.

Şoldeală uscată se fierbe în borş proaspăt până se îngălbeneşte bine; se scurge zeama şi se pune în ea sineală plămădită în apă, în care se înverzesc firele. Alţii pun sineala plămădită

şi piatră acră şi ţinute la căldură o zi şi o noapte, capătă un verde frumos.

Galbenul prin orice metod se înverzeşte ferbând sculele în borş în care se pune plămădeală de anilină verde în oţet.

Alt procedeu este de a transforma în verde sculele văpsite în albastru.

Se ferb sculele albastre în lichid obţinut din coajă de păduret împietrit, în care se pune şi sămânţă neagră de *floarea soarelui*, sau *ruji* de culoare întunecată.

Sculele albastre se pun într'un vas în care s'au pus un rând de drobiţă, unul de măr păduret şi apoi sculul, presărat cu piatră acră; se umple oala cu apă, se lasă până când drobiţa şi mărul se moaie şi apoi se pune la fert. Fiecare sul este apoi muiat în leşie făcută din cenuşă de mac de grădină; apoi sculul se spală în apă rece şi se usucă.

Prin unele locuri se colorează firele în albastru şi apoi se pun în culoare pregătită pentru galben.

Sineală amestecată cu prafuri galbene se ferbe şi în ele se ferb sculele.

Se întrebuinţează şi prafuri verzi, sau anilină verde, fierte în borş. După ce s'au introdus firele, se pune piatră acră pisată, şi se fierbe din nou.

Se ferb în borş *surcele negre*, cumpărate dela prăvălii, se strecoară zeama, se pisează piatră vânătă, se moaie în oţet şi se pune în zeamă să fiarbă. Cu apă de aceasta se moaie mai întâi călepele, în alt vas, şi apoi se pun la fert.

4. *Culoarea roșie*

Se usucă, la umbră, frunze și flori de *măr acru*, se farmă bine și se pun în apă caldă, într'un vas care nu cocleşte, și se lasă trei zile. Dacă nu-i destul de tare culoarea, se scot frunzele și florile, se soresc, și după ce se usucă, se pun din nou în lichid.

Roşu se mai scoate din frunze de *măr dulce* și borș.

Un kgr. de scoarță de *măr sălbatec* se ferbe în opt litri de apă ; în zeama acesta se pun apoi două kg. flori de *șovârf* și 2 kg. frunze de acelaș măr, uscate și pisate. Se lasă o săptămână, se storc bine frunzele, se ferb în altă apă, și în aceasta se pun sculele.

Cu două părți de șovârf și cu o parte frunze de păduret, se obține un roșiu mai întunecat.

In zeama aceasta, fiartă bine, se boesc sculele și peste ele, în unele părți, se toarnă cenușă, pentru a se împietrì.

Se combină frunze de *măr*, *șovârf* și *corn*, se pun în apă călduță și se lasă trei săptămâni, până ce frunzele putrezesc. Se scurge zeama, se pune piatră acră, și când clocotește, se introduc firele.

Altă combinație este : coji de *corn*, *șovârf* și *cimbrișor* de câmp.

Coaja de *perj* fiartă și împietrită, dă roșu. Pe unele locuri în loc de piatră acră se pune leșie.

Se amestecă *șovârf* cu zeamă de *perj*, în care se ferb sculele împietrite în zăr cu piatră acră. Se mai ferb la un loc : coajă de *perj*, *șovârf* și *cimbrișor*.

Se usucă, la umbră, coajă de *măcieș*, se ferbe

cu *șovârf*, coajă de *perj* și *cimbrișor*, și se adaogă piatră acră.

Coajă de *anin negru* se plămădește cu *șovârf*, timp de o zi ; cojile și șovârful se scot, se soresc, jumătate de ceas ; se așează într'un vas un rând de plămădeală și unu de scule, se presară piatră acră, se toarnă apă curată și se fierb două ceasuri.

O parte scoarță de *arin negru* și două de coji de *perj* se fierb, și în lichid se plimbă o pânzătură în care este cenușă și puțin var stins.

Din coaja verde de arin negru și de mesteacăn, se obține un roșu mai de rând.

Rădăcina de *coada cocoșului* pisată și fiartă bine, dă roșu frumos.

Rădăcina de *roibă* uscată, se ferbe cu borș, până când devine albicioasă ; în zeamă se ferb sculele. Prin unele locuri sculele se pun la fiert după ce au fost împietrite cu piatră acră și borș cald, și în vas se mai presară și praf de roibă, și așà stă vasul la căldură până la trei zile. Când s'au colorat bine sculele, se scot, se presară cu cenușă și se lasă grămadă 2—3 ceasuri, apoi se spală și se usucă

Fructele de *călin* se pisează și zeama se împietrește cu piatră acră și se bagă firele în lichid. Se bagă apoi în alt lichid în care a fiert rădăcină de *roibă* și de *robie*, după ce lichidul s'a răcorit.

Culoarea roșie se mai capătă din *băcan*, care se pune în apă călduță, și după trecere de 12 ceasuri se pun sculele, împietrite în zăr cu piatră acră. Se mai face și așà : băcanul roșu se fierbe cu *șovârf*, și în zeamă se vâră sculele împietrite, și se fierbe patru ceasuri. In loc de șovârf, se pune băcan negru. Se poate face și altfel : patru părți băcan roșu, o parte băcan

negru și jumătate parte piatră vânătă și acră. Aceste din urmă se fierb până se topesc și în ele se pun firele la împietrit, care apoi se fierb în compoziția celor două feluri de băcan.

Se fierbe *șoldeala*, se scurge zeama și în ea se fierbe băcan. Se pune piatră acră și apoi firele, care se fierb până ce capătă culoarea dorită.

Calaican fert în leșie, dă un roșu nu preà frumos.

O nuanță de roșu se obține din *cârmâz* plămădit în spirt amestecat cu apă caldă, în care se pun firele împietrite. Se mai obișnuește ca în apa în care a fiert cârmâzul să se toarne *cositor* topit, care se preface în pulbere, pe fundul vasului. Se varsă apa din vas, se toarnă *apă tare* peste cositor și se freacă, până ce se pierde cositorul și amestecul devine un lichid gros și negricios, care se fierbe cu cârmâzul, și se face o văpsea roșie ca focul, în care se introduc sculele.

Din *anilină* se prepară culoarea roșie, dizolvată în *oțet*; pe aiurea anilina se fierbe deodată cu sculele, punând și piatră acră. După ce s'au fiert sculele în anilină, unii adaogă vitriol și mai dau un clocot.

Un alt sistem de a vopsì în roșu, este de a introduce într'o anumită compoziție firele văpsite mai întâiu în galben.

Se pisează scoartă și crenguțe de pădureț acru și se fierb, până ce zeama bate în roșu, și când s'a răcit, pune în ea frunze de *șovârf* și de *pădureț*, uscate și sfărâmate. Se lasă la dospit o săptămână, ba chiar și o lună, și în zeama aceasta se introduc sculele galbene.

Se pun într'un vas un rând de *șovârf* și frunze de *pădureț* și un rând de fire văpsite în

galben cu frunze de mesteacăn, și se fierbe, obținând un roșu deschis.

Firele văpsite cu cârmâz, apă tare și cositor, dacă se vâră în fiertură de *șovârf*, capătă o culoare roșie vișinie.

Diferite alte nuanțe de roșu se obțin tratând firele galbene cu văpsea de *arin roșu* sau *băcan.*

Tot un roșu vișiniu se capătă din *sulfurină* topită în spirt de 40 grade.

5. *Culoarea neagră*

Coaja de *arin* se ferbe cu *calaican*, și în zeamă se ferb sculele, care capătă culoare neagră.

Fructele arinului, *aninele*, se culeg când dau în copt, și se fierb până ce capătă o față roșie închisă. Se scot aninele, și în zeamă se pune calaican, o litră la zece litri de apă, și se fierb sculele, cam două ceasuri. Unii pun și piatră acră pisată. Alții țin mai întâi firele două zile în huște.

Se cojesc *nucile* de coaja verde și se așează într'un vas, un rând de coji și un rând de fire ; se toarnă apă și se fierbe, tot întorcând firele cu un lemn. Culoarea este *neagră verde.*

Cojile de nuci, culese când e vremea să se bată, se lasă într'un vas de putrezesc ; se freacă bine, se storc, se trage apa și se ferbe cu calaican și cu sculele ce sunt a se văpsì. Prin unele locuri, cojile de nuci coapte, sau chiar nucile verzi, când n'au încă formată coaja lemnoasă, tocate bucăți, se pun între straturile de fire într'un vas, și se fierb ; astfel sculele capătă o culoare cafenie, care se transformă în

negru, presărând peste ele calaican și ferbându-le din nou.

Se fierbe coaja de nucă, se toarnă sculele în zeamă, se mai fierb și capătă culoarea cafenie. Se scot sculele și peste câteva ceasuri se spală cu leșie tare și devin negre.

Coaja de *arin* se fierbe cu coji de nuci ținute până au putrezit ; în lichid se pune calaican și apoi firele.

Se fierbe rădăcină de *ștevie*, se pune piatră acră, se introduc firele și se încălzesc la foc. De aici se scot și se vâră în zeama dobândită din ferberea cojilor de nucă verzi. Culoarea este neagră cafenie.

Se fierb vârfuri de *șovârf*, cu floare ; se toarnă usuc de oaie și în lichid se fierb firele.

Se fierbe *șovârf* înflorit și uscat, fără rădăcină, până ce iese un lichid cenușiu închis. Se toarnă calaican pisat, și în zeama aceasta se țin firile o săptămână.

Șovârf și coajă de *arțar* se fierb în leșie iute, și în zeamă se pune calaican.

Se fierbe coajă de *arțar* și se obține o culoare galbenă-vânătă, în care se pune calaican pisat.

Fructele coapte de *boz*, fierte cu piatră acră, dau o culoare *murie (ca mura)*.

Ciorchinele de boz se sfarmă într'un vas, se acopere vasul cu o pânzătură și se lasă în bătaia soarelui ca să fiarbă, până ce cojile de bobițe se ridică la suprafață. Se stoarce zeama, se fierbe, și când s'a răcorit, se pune calaican pisat, și se fierb sculele, punând și piatră acră.

Se fierb coji de *arin* și boabe de *boz*, și se pune calaican.

Fructe de *soc* pisate se fierb, se împietresc

cu piatră acră, şi dau un cafeniu. Punând şi calaican, lichidul devine negru.

In loc de calaican se întrebuinţează băcan negru, care se pune în fiertură de coajă de soc, de coajă de zarzăr (corcoduş) şi uneori se adaugă şi calaican.

Negru se mai capătă făcând şi aceste combinaţii : arţar şi arin ; arţar, nuc şi şovârf ; arin şi prun ; arin, perj şi calaican ; arin şi şovârf ; brusture, arin, şovârf, bob, nucă, scoruş şi soc ; mălin, arin şi şovârf ; boz şi arin ; arin şi stejar ; arin, şovârf, bob şi scoruş ; arin, şovârf, scoruş, mălin şi bob ; arin şi băcan. Acestea sunt combinaţiile, iar modul de preparare variază dela sat la sat.

Culoarea neagră se mai prepară din coji de *stejar* fiartă cu calaican, cum şi din gogoşile ce se formează pe unele frunze de stejar, fierte cu băcan negru, peste care se toarnă şi calaican, şi apoi piatră acră.

Coarnele (fructul cornului) bine coapte, se fierb, se împietreşte zeama cu piatră acră, şi sculele se lasă în ea o zi şi o noapte.

Negru se mai face din *scumpie* fiartă cu calaican sau cu piatră vânătă, sau cu băcan, sau cu coajă de nuci.

Lemnul cânelui se jupoaie, coaja se fierbe şi dă un lichid roşu-cenuşiu. In zeama aceasta se pun firele şi se freacă bine cu mâna, apoi se scot, se aşează pe o scândură, se presară calaican pisat, se freacă iar, şi se pun din nou în lichidul care a fost încălzit.

Poamele de lemnul cânelui se tratează ca şi cele de boz.

Rădăcina de *plomună* se fierbe cu calaican.

Din diferite *prafuri*, care se găsesc de vânzare prin prăvălii, se prepară culoarea neagră,

ca şi celelalte culori, topindu-le în borş, în vin, în alcool, în moare (zeamă de varză), în oţet şi amestecându-le cu piatră vânătă, cu calaican, şi chiar cu vitriol şi cositor. Aceste diferite moduri de preparare duc la acelaş rezultat, şi sunt cunoscute pretutindeni.

V

Coloratul ouălor

Ouăle pentru Paşti sunt preparate sau într'o singură culoare, de obiceiu şi mai pretutindeni în roşu, sau în mai multe culori.

Culoarea galbenă, ca şi la sculele de lână sau la firele de tort, serveşte ca culoare fundamentală pentru alte culori.

Culoarea galbenă, pentru ouă, se prepară ca şi pentru fire. Cele mai întrebuinţate reţete sunt : coajă de pădureţ şi piatră acră, frunză de viţă şi piatră acră, frunză de dud, coajă de salcie, alior şi piatră acră, coajă de ceapă, clopoţei, drobiţă, soc, urzică, frunze de măr pădureţ şi piatră acră, rădăcină de ştevie şi piatră acră. De asemenea se întrebuinţează prafuri cumpărate dela prăvălii.

Culoarea roşie se aplică sau deadreptul pe oul alb, sau după ce a fost mai întâi văpsit în galben. Roşu se prepară ca şi pentru fire, în special din coajă de pădureţ: băcan şi piatră acră ; frunze de mesteacăn, de măr pădureţ şi şovârf ; băcan roşu, moare de curechiu (zeamă de varză) şi piatră acră ; băcan roşu, şovârf, moare şi piatră acră ; coajă de măr şi şovârf. Ouăle galbene, se introduc în culoare pregătită din frunze de măr pădureţ şi şovârf, sau în zeamă numai de şovârf, sau de scoarţă de

arin roşu. Prafurile roşii, topite în spirt, sau băcanul şi piatră acră, de asemenea se întrebuinţează.

Ouăle roşii şi galbene, sunt cele mai cunoscute şi mai întrebuinţate ; prin unele sate se găsesc ouă şi de alte culori, numite *ouă tărcate*, precum de culoare albastră, văpsite cu zeamă din brânduşe ; verdele se face din fructe de boz, floarea soarelui, rujă neagră, etc., sau ouăle galbene se introduc în zeamă de brânduşe sau dediţă. Se mai văd şi ouă negre, văpsite în zeamă din coajă de arin negru sau coajă de nucă.

După ce au fost colorate, ouăle se ung cu grăsime de porc sau cu unt, şi se şterg bine, şi astfel capătă un lustru frumos.

Despre *încondeiatul* ouălor nu vorbim, pentru că ţinta acestei cărticele este să se arate numai meşteşugul pregătirei lichidului cu care se face văpsirea.

CUPRINSUL:

in vitriol, iar unii mai adaogă, la acest amestec, şi cositor. In fine, peste toate acestea, prin unele locuri, se mai pune piatră vânătă şi cenuşă.

In *gălbenele* scoase din coajă de *măr dulce*, împietrite cu piatră acră, se pune sineală, şi în acest lichid se înverzesc sculele.

Se plămădeşte lulachiu cu vitriol, se toarnă în apă, când clocoteşte, şi se mestecă bine. Sculele stau în această zeamă, o zi şi o noapte, după care se scot şi se usucă. Se pun apoi la fert într'un vas în care se aşează la fund un rând de frunze de mesteacăn şi un rând de scule, şi deasupra se presară piatră acră, iar peste toate se toarnă apa în care s'au plămădit frunze de mesteacăn şi se ferbe cam 2—3 ceasuri.

Culoarea verde ca iarba se obţine ferbând *lemn verde*, care se găseşte la prăvălii, cu frunze de mesteacăn.

Culoarea verde se dă sculelor văpsite mai întâiu în galben, întrebuinţând mai multe procedee.

Se moaie firele galbene în usuc fiert cu piatră acră. Dacă firele au culoarea portocalie, verdele iese deschis.

Firele îngălbenite cu drobiţă şi piatră acră, devin verzi dacă le pui în borş şi apoi le porţi prin leşie iute. Cele îngălbenite cu drobiţă, borş şi piatră acră, se vâră în usuc, în care s'a dizolvat lulachiu cu piatră acră şi se ţin o zi şi o noapte.

Verde măsliniu capătă firele îngălbenite cu măr şi piatră acră, dacă le ferbi în albăstrele de sineală şi leşie.

Galbene din coajă şi mugur de măr pădureţ, piatră acră şi leşie tare, puse în usuc de lână

De curând a apărut

CALENDARUL GOSPODARILOR

DE LA SATE ŞI ORAŞE PE ANUL 1940

DE

Prof. I. SIMIONESCU.

Se tipăreşte de 20 ani de către editura *Cartea Românească.*

Este singurul calendar care poate ţine locul unei cărţi de cetire pentru şcolile de adulţi, pentru cursurile complimentare. E scris limpede, cu cuprins variat din viaţa ţării şi a neamului, cu numeroase figuri.

A ajuns să se afle şi în casa celor care altfel nu prea cumpără alte cărţi.

ENERGII STRĂINE

A. 28. **Oameni de inițiativă** de Apostol D. Culea.
A. 29. **Henri Ford** de Ing. N. Ganea.
A. 35. **Din viața oamenilor întreprinzători** de Apostol D. Culea.
A. 40. **M. Berthelot** de M. Zapan.
A. 42. **Goethe ca naturalist** de Prof. I. Simionescu.
A. 53. **E. Roux** de Dr. G. Marinescu.*
A. 58. **Newton** de O. Onicescu.*
A. 66. **Din viața marilor fizicieni și chimiști** de C. Allaci.*
A. 67. **Dascartes** de O. Onicescu.*
C. 45. **Olarul Savant** de I. Simionescu.*
C. 67. **N. Machiavelli** de Vl. Boantă.*
C. 69. **I. Urban-Jarnik** de A. Gorovei.*

ASTRONOMIE

A. 15. **Planeta Marte** de Ion Pașa.
A. 16. **Dela Omer la Einstein** de General Sc. Panaitescu.
A. 22. **Nebuloasele** de M. E. Herovanu.
A. 24. **Scrisori cerești (Meteorite)** de I. Simionescu.
A. 26. **Mercur și Venus** de C. Negoiță
A. 68. **Stela noui** de C. Arginteanu.*

FIZICO-CHIMIE

A. 18. **Razele X** de Al. Cișman.
A. 21. **Fulgerul și trăsnetul** de C. G. Bradețeanu.
A. 25. **Din istoricul electricității** de Stel. C. Ionescu.
A. 30. **Noțiuni de electricitate** de Ing. Casetti.
A. 38. **Electrochimia și electroliza** de N. N. Botez.
A. 41. **Izvoare actuale de energie** de E. Severin.
A. 63. **Circulația materiei** de Prof. I. Simionescu.*
D. 4—5. **Aerul lichid** de Ilie Matei.
D. 25. **Gazele otrăvitoare** de Dr. M. Zapan.*

ȘTIINȚELE NATURALE

a) Zoologie

A. 4. **Albinele** de T. A. Bădărău.*
A. 8. **Furnicile** de I. Bădărău.*
A. 14. **Porumbeii mesageri** de V. Sadoveanu.
A. 20. **Protozoarele** de I. Lepși.
A. 50. **Șobolani și șoareci** de Prof. Radu Vlădescu*.
A. 59. **Fluturii de zi** de I. Simionescu.*.
A. 60. **Fluturii de noapte** de I. Simionescu*.
A. 64. **Paseri de apă** de C. S. Antonescu*.
A. 74. **Instrumente omenești la plante și animale** de I. Simionescu.*
B. 59. **Insectele vătămătoare arborilor roditori.** de Gh. Fințescu.*

b) Botanică

A. 23. **Bacteriile folositoare** de I. Popu-Câmpeanu.
A. 56. **Plante carnivore** de I. Popu-Câmpeanu.*
A. 65. **Flori de primăvară** de I. Simionescu.*
A. 71. **Plante străine din comerț** de I. Popu-Câmpeanu.*

c) Geologia-Paleontologia

A. 3. **Gazurile Naturale** de I. Simionescu*.
A. 33. **Animale de demult** de I. Simionescu.
A. 34. **Lămurirea potopului** de I. Simionescu.
A. 49. **Petrolul** de I. Simionescu.*
A. 54. **Cutremurile** de I. Simionescu.*
A. 57. **Chilimbarul** de A. Rabichon.*
A. 62. **Sarea** de I. Simionescu.*

d) Anatomie-Fiziologie

A. 17. **Cum vedem** de Dr. I. Glavan.
A. 37. **Ficatul și boalele lui** de Dr. M. Cáhănescu.
A. 47. **Vitaminele** de Dr. N. Gavrilescu.*
A. 55. **Cum birue viața** de Dr. V. Zaharescu.*
A. 61. **Glande cu secreție internă** de Dr. C. Parhon.*

e) Biologie

A. 43. **Viața'n munți** de I. Simionescu.*
A. 44. **Biologie** de I. Simionescu.*
A. 45—46. **Fauna Mării Negre** de Băcescu M. și Cărăușu S.*
C. 10. **Viața în adâncul mărilor** de C. Motáș.*

MEDICINĂ-IGIENĂ

A. 72. **Tutunul, fumatul, și sănătatea** de Dr. N. Gavrilescu.*
A. 73. **Boalele inimei** de Dr. C. Bacaloglu.*
A. 75. **Cancerul** de Dr. I. Gheorghiu.*
B. 8. **Sifilisul** de Dr. E. Gheorghiu.
B. 9. **Despre scarlatină** de Dr. I. Gheorghiu.
B. 14. **Pelagra** de Prof. V. Babeș.*
B. 33. **Mama și copilul** de Prof. M. Manicatide.*
B. 40. **Friguri de baltă** de Dr. T. Dumitrescu.

B. 44. **Conjuctivita granuloasă** de Dr. Glăvan.
B. 45. **Buruieni de leac** de A. Volanschi.
B. 49. **Lingoarea** de Dr. I. Dumitrescu.
B. 50. **Blenoragia sau sculamentul** de Dr. N. Ioan.
B. 52. **Apa de băut** de Dr. I. Bălteanu.
B. 53. **Tifosul exantematic** de Tudor Dumitrescu.
B. 57. **Cum să trăim** de Dr. F. Gronfeld.

AGRICULTURĂ

B. 20. **Răsadnița și plantele din răsad** de V. Sadoveanu.
B. 38. **Sfecla de zahăr** de C. Lacriteanu.
B. 47. **Cultura tomatelor** de I. Isvoran.
B. 51. **Practica agricolă** de A. Bejenaru,
B. 56. **Cartoful** de I. Popu-Câmpeanu.
B. 65. **Plante de nutreț** de Petronius Bejan.*
B. 67. **Lupta contra secetei** de M. Gr. Hulubei.*
D. 37. **Yucca, o nouă plantă textilă** de Fr. Brandrup.*

GOSPODĂRIE

B. 22. **Văpsitul cu buruieni** de A. Gorovei.*
B. 24. **Păstrarea carnei de porc** de G. Gheorghiu.*
B. 42. **Sfaturi practice** de Ing. A. Schorr.
B. 46. **Sfaturi casnice** de Maica Raluca.
B. 48. **Rețete pentru gospodine** de Maica Raluca.
B. 54. **Boalele animalelor** de I. Popu-Câmpeanu.
B. 60. **Vaca cu lapte** de M. Gâtan.*
B. 61. **Mierea și Ceara** de Const. Ionescu-Criștești.*
B. 63. **Creșterea păsărilor și boalele lor** de Petronius Bejan.*
B. 64. **101 feluri din ouă** de Sanda Marin*
B. 68. **101 Feluri din cartofi** de Sanda Marin.*
B. 69. **Laptele și produsele lui** de Dr. Marin Gâtan.*

INDEMNURI PRACTICE

B. 55. **Lucrări din pănuși de porumb** de Titus G. Minea.
B. 58. **Lucrări din pae și sorg** de Titus G. Minea.*
D. 26. **Impăerea păsărilor** de N. C. Panescu.*

D. 29. **Scoaterea petelor** de Victoria A. Velculescu.

MECANICĂ

D. 2. **Motorul Diesel** de Ing. Casetti.*
D. 7—9. **Locomotiva** de Ing. Casetti.
D. 13. **Gări și trenuri** de G. Șiadbei.
D. 19. **Fotografia** de Dr. M. Zapan.
D. 21. **Șase montaje de radio** de Dr. M. Zapan.
D. 22. **Cinematografia** de M. Zapan.
D. 23. **Automobilul** de Căp. M. Pantazi.
D. 31. **Planorul** de Ing. G. Lipovan.*

INDUSTRIE

D. 3. **Industria Parfumului** de E. Severin.
D. 6. **Indust. Azotului** de L. Caton.
D. 17 **Ce se scoate din cărbuni** de Prof. C. V. Gheorghiu.
D. 18. **Industria materiilor colorante** de G. A. Florea.
D. 20. **Industria zahărului** de G. I. Baboianu.
D. 24. **Fabricarea sticlei** de G. A. Florea.
D. 34. **Fabricarea produselor din viruri** de Dr. N. Costeanu.*
D. 35. **Amidonul și Glucoza** de Eugen Neven.*
D. 36. **Parfumuri și sulimanuri** de L. Potamiano.*

ECONOMIE.-SOCIOLOGIE

A. 32. **Cifrele** de G. M. Lăzărescu.
A. 36. **Soc. națiunilor** de A. Gorovei.
A. 69. **Strejăria** de V. Ghețea.*
A. 70. **Invățătura lui Gandhi** de Th. Simenschi.
B. 17. **Rătăciri bolșeviste** de I. Mihai.
B. 36. **Omul și societatea** de Al. Giuglea.
B. 40. **Votul obștesc** de A. Gorovei.
B. 41. **Banul** de A. Giuglea.
B. 43. **Calendarul** de A. Giuglea.

DIVERSE

D. 13. **Gări și trenuri** de Gh. Șiadbei.
D. 16. **Tiparul** de Vasile Romanescu.
D. 28. **Inno'ul** de P. Epureanu.*
D. 30. **Cum navigă corăbiile** de Spardeck.*
D. 32. **Cartea Românească** de I. Simionescu.
C. 58. **Turismul și importanța lui** de A. Fițu.

La comandă se va scrie Seria (A B C D.) și numărul.

30809—939